

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande	Glas
Grand Buque Cava	115:-
Doppf Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis Chardonnay	165:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Koyle Cuvee Los Lingues Cab Sauvignon	155:-

Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2% Vol.		70:-
100W India Pale Ale 33 cl 6,8% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	75:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-
Bubbelvatten	45:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30

Helgdagar 12.00-15.00

Toast Skagen halv 195:-/ hel 295:-
Picklad rödlök, dill, citron & hembakat
mjölkbröd

Råbiff halv 195:-/ hel 295:-
Svensk innanlår tryfflemulsion, semi bakad
tomat, parmesan, örter och jordärtskockschips,
picklad silverlök

Veckans Vegetarisk 175:-
Tempurafriterade grönsaker med nudelsallad
sesamfrön och soja emulsion

Alltid på Hotellet
1909's Fiskgryta 220:-
Med aioli & surdegsbröd

Köttbullar 225:-
Med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka

Räksallad 235:-
Med ägg, grönsallad, gariemulsion och avokado

Biff Rydberg 275:-
Med råstektt potatis, stekt lök, äggula,
senapskräm & persilja

Veckans lunch (21 April-25 April)

175:- inkl sallad, bröd & kaffe

Måndag:

Stängt

Tisdag:

Grillad lax med fransk potatissallad

Onsdag:

Majskyckling med honungsrostade
rotfrukter, rödvinssås och svartkåls chips

Torsdag:

Pankobakad sej med asiatisk råkostsallad &
chillimajonnäs

Fredag:

Wallenbergare med potatispuré, gröna
ärtor, lingon och skirat smör

Till barnen

Köttbullar 120:-
Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka
Pannkakor 95:-
Serveras med kökets sylt och grädde

*Tala med serveringspersonalen vid
allergier & matavvikelser*